

調理実習室 チェックリスト

様

令和 年 月 日 ()
: ~ :

【利用開始前の確認】

■利用者の中に体調がすぐれない方はいません。

チェック

終了時ご記入の上ご連絡下さい ▶内線6046

■あとかたづけ

チェック

- 1 食器（食器棚）・鍋類（調理台下）はキレイに洗い元の位置へ戻す
- 2 全調理台の排水口・排水口中のゴミを取り除く
- 3 全調理台の引出内・引出下の道具は調理台番号とおりが確認
- 4 ふきんはキレイに洗濯し干す
- 5 使用したまな板・包丁は殺菌庫へ入れ電源を入れる
- 6 アルコールで拭く（全調理台・IHコンロ上・蛇口）
- 7 椅子は元の位置（窓側台下）へ収納
- 8 床拭き（備品のウエットシートご利用ください）

■確認事項

- 9 IHの主電源（グリル横）を切る
- 10 冷蔵庫内確認（お忘れ物のないように）

■最終確認

- ★ 調理台は、キレイになっていますか？
- ★ 使用済みのスリッパは、使用済箱にいらしてください
- ★ ごみはすべてお持ち帰りください（備付けごみ箱4つあり）

■備考（破損物、お気づきの点などございましたらご記入願います）

■係員が確認に参りますので入口壁の電話にて内線6046までご連絡下さい。